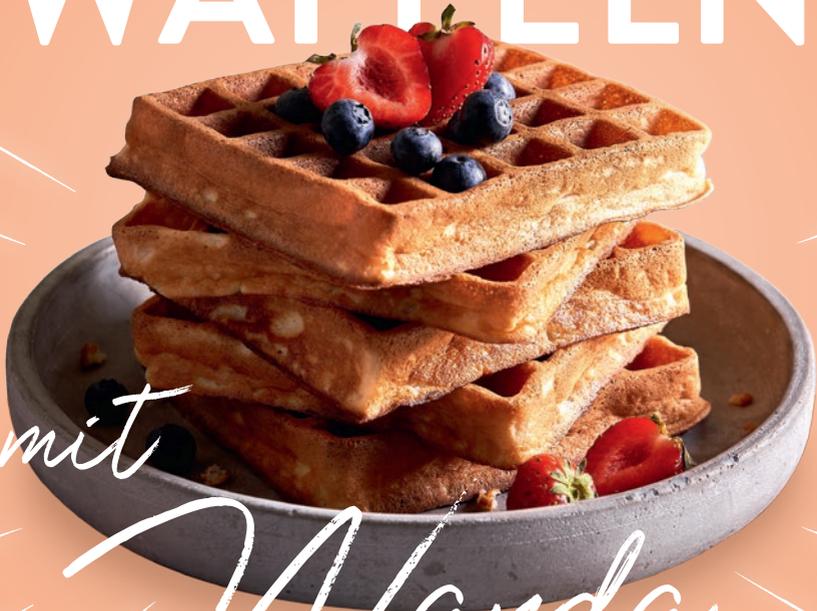


Himmliche WAFFELN



10 süße und herzhaftes Ideen

Heavenly waffles with Wanda – 10 sweet and savoury ideas

Inhalt

Content

Werde im Nullkommanichts zum Waffelprofi **5**
Become a waffle whisperer in no time

Grundrezepte für jeden Geschmack Basic recipes for every taste

Belgische Waffeln **8**
Belgian waffles

Klassischer Waffelteig **10**
Classic waffle dough

Schokoladenwaffeln **12**
Chocolate waffles

Amerikanische Buttermilchwaffeln **14**
American buttermilk waffles

Werde kreativ! Süße und herzhaftes Waffelgenüsse Get creative! Sweet and savoury waffle treats

Bananenwaffeln mit Erdnussbutter **16**
Banana waffles with peanut butter

Belgische Kürbis-Waffeln mit Mascarpone **18**
Belgian pumpkin waffles with mascarpone

Käsekuchen-Waffeln mit Blaubeeren **22**
Cheesecake waffles with blueberries

Belgische Apfel-Zimt-Waffeln **24**
Belgian apple-cinnamon waffles

Grüne Spinatwaffeln mit Lachs und Avocado **26**
Green spinach waffles with salmon and avocado

Kartoffel-Käse-Waffeln **28**
Potato-cheese waffles

Symbole Symbols



Zubereitungszeit
Preparation time



Portionen
Servings

Starte auf Knopfdruck deine eigene Waffelbäckerei!

Waffeln gehen für mich einfach immer! Ob zum gemütlichen Nachmittagskaffee mit meiner besten Freundin, zum süßen Sonntags-Brunch oder sogar in herzhafter Variante als leckeres Abendessen, auf das ich mich den ganzen Tag über freue: Nichts toppt meine geliebten Leckereien aus Teig. Seit Waffeleisen Wanda in meine Küche eingezogen ist, zaubere ich mir die knusprig-luftigen Schätzchen ganz einfach auf Knopfdruck und immer auf den Punkt gebräunt.

Süße Klassiker wie Belgische Waffeln, Buttermilchwaffeln nach amerikanischem Vorbild, Waffeln mit Schoko- oder Obsteinlage und sogar deftige Gaumenschmäuse – dank Wandas 5 verschiedenen Programmen brauche ich mich in Genussfragen nie zu entscheiden.

Hast du auch Waffelhunger? Dann probier dich mit Wanda durch meine leckerste Auswahl an Grundrezepten, ausgefallenen und deftigen Variationen.

Start your own waffle bakery at the push of a button!

I'm always in the mood for waffles! Whether to accompany a pleasant cup of tea with my best friend, for a sweet Sunday brunch, or even as a savoury dish for dinner I can look forward to all day long: nothing beats my beloved pastry treats. Ever since I've welcomed Wanda into my kitchen, I can simply conjure up the crispy and fluffy treats at the push of a button, always browned to perfection.

Classic sweet recipes such as Belgian waffles, buttermilk waffles based on the American classic, waffles with a chocolate or fruit filling, or even savoury delights – with Wanda's five different programmes, a tasty choice is always easy.

Feeling up for some waffles? Then try my selection of basic waffles recipes with Wanda, as well as some more exotic and savoury variations.



Also ran ans heiße Eisen,
So let's get going,

Carina

Im Nullkommanichts zum Waffelflüsterer

Become a waffle whisperer in no time

Festgeklebter, halbgarer Teig oder gar verbrannte Stellen? Nichts gibt dem Süßhunger einen größeren Dämpfer als Waffeln, die mit der perfekt knusprig-fluffigen Vorstellung so gar nichts gemeinsam haben. Aber keine Sorge, mit unseren Tipps bändigst du jeden Teig und wirst mit Wanda zum neuen Dream-Team in deiner Küche.

Sticky, half-baked dough, or even burnt spots? Nothing satisfies your sweet tooth more than waffles, but it can be really hard to make them as fluffy and crispy as you'd like. But don't worry, our tips and tricks help you master any dough and become the new dream team in your kitchen with Wanda.

Die 5 Gebote für perfekte Waffeln

The 5 commandments for perfect waffles

1

Verwende kein Backtrennspray: Wandas Eisen sind antihaftversiegelt und sorgen dafür, dass sich deine fertigen Waffeln problemlos ablösen lassen.

Don't use baking spray: Wanda's baking surface has a non-stick coating to ensure that your finished waffles can be easily removed.

2

Unterbrich nicht den Aufheizvorgang: Wandas Programme beginnen erst, wenn das Waffeleisen vorgeheizt ist und „Hot“ auf dem Display zu lesen ist. Befüllst du Wanda zu früh, kann dein Teig nicht ordentlich durchbacken und die Waffeln können beim Öffnen des Deckels auseinanderreißen.

Don't interrupt the heating process: Wanda's programmes will only start once the waffle iron is preheated and „Hot“ appears on the display. If you fill Wanda with dough too early, the dough might not bake thoroughly and the waffles could tear apart when you open the lid.

3

Benutze die richtige Fülltechnik: Gib den Teig von der Waffeleisenmitte aus auf die Heizplatten. Benutze nur so viel Teig, dass keine Löcher mehr zu sehen sind und eine geschlossene Teigdecke entsteht.

Use the right filling technique: spread the dough over the heating plate from the middle of the iron. Only use enough dough so that all the holes are covered, creating a uniform closed surface.

4

Taste dich an die richtige Bräunungsstufe heran: Deine Waffeln sind noch zu hell? Für das perfekte Ergebnis brauchst du kein neues Programm zu starten. Wanda's „a little more“-Funktion verlängert die Zubereitungszeit um 20 Sekunden. So werden deine Waffeln niemals zu dunkel.

Find the right degree of browning through trial and error: Are your waffles still a bit light? You do not need to start a new programme to get the perfect result. Wanda's "a little more" feature adds 20 seconds to the baking time. This way, you'll never end up with waffles that are a bit too brown.

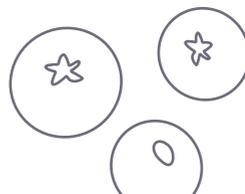
5

Verwende die richtigen Zutaten für optimale Ergebnisse:

- Gesiebttes Mehl ergibt luftigere Waffeln.
- Rezepte mit Eiern werden luftiger, wenn du die Eier vorher trennst, das Eiweiß aufschlägst und zum Schluss unter den Teig hebst.
- Verwende Pflanzenöl statt Butter: Dieses hat mehr Fett und macht deine Waffeln knuspriger.
- Buttermilch mit Backpulver oder Natron macht deine Waffeln luftiger.

Use the right ingredients for the best results:

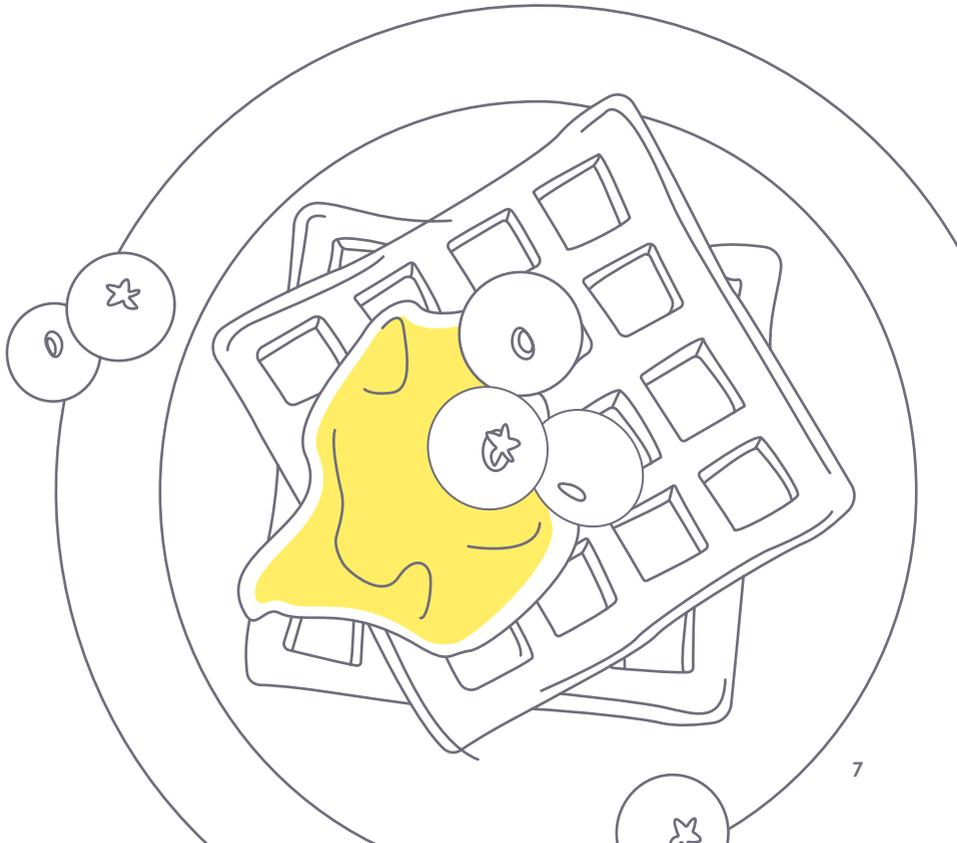
- Sifted flour will give your fluffier waffles.
- Recipes with eggs will be fluffier if you separate the eggs beforehand, beat the egg whites, and then fold them into the dough.
- Use vegetable oil instead of butter: The oil has more fat for crispier waffles.
- Buttermilk will give you fluffier waffles when combined with baking powder or baking soda.





Die richtige Aufbewahrung Correct storage

- Bewahre frisch gebackene Waffeln eingewickelt in Alufolie bei 100 °C Ober-/Unterhitze auf. Einige Waffelsorten werden dadurch erst so richtig knusprig.
- Friere fertige Waffeln ein und toaste sie später einfach schnell auf. Wenn du sie vorher mit Butterbrotpapier trennst, lassen sie sich prima einzeln entnehmen. Alternativ kannst du sie auch im Backofen aufwärmen.
- Keep freshly baked waffles wrapped in aluminium foil in the oven at 100 °C top/bottom heat. For some types of waffles, this is the only way they'll get really crispy.
- Finished waffles can also be frozen – just toast them briefly when you're ready to enjoy them. If you separate them before freezing using a bit of sandwich paper, you can easily remove them one by one later on. Alternatively, you can also heat them in the oven.



Belgische Waffeln

Belgian waffles



1:30 h



8

ZUTATEN

- 340 ml lauwarme Milch
- 84 g Butter, geschmolzen
- 50 g Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL Vanille
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei
- 240 g Mehl
- 1 ½ TL Instant-Hefe
- Hagelzucker nach Belieben

Wanda-Programm
Belgian

INGREDIENTS

- 340 ml lukewarm milk
- 84 g melted butter
- 50 g sugar
- ½ tsp salt
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tsp baking powder
- 1 egg
- 240 g flour
- 1 ½ tsp instant yeast
- Coarse sugar to taste

Wanda programme
Belgian

ZUBEREITUNG

Der Klassiker schlechthin! Außen knusprig, innen luftig, so haben meine perfekten Belgischen Waffeln zu sein, um mich wunschlos glücklich zu machen.

- 1** Hefe mit Mehl, Salz, Backpulver und Zucker vermischen.
- 2** In einer zweiten Schüssel Milch, Butter, Eier und Vanillearoma vermischen und alles zu den trockenen Zutaten geben.
- 3** Den Teig verkneten, bis er gerade gut vermenget ist. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- 4** Zum Schluss nach Belieben Hagelzucker unter den Teig geben.

Extra-Tipp: Eine Messerspitze Natron mildert den Hefegeschmack etwas ab, wenn du ihn nicht zu intensiv magst.

PREPARATION

- 1.** Mix the yeast with the flour, salt, baking powder, and sugar.
- 2.** In a second bowl, mix milk, butter, egg, and vanilla extract and add the mixture to the dry ingredients.
- 3.** Knead the dough until it is just about well mixed. Cover the bowl with cling film and allow the dough to rise for about one hour at room temperature.
- 4.** Afterwards, add coarse sugar to the dough to taste.

Extra tip: A dash of baking soda will soften the flavour of the yeast a little bit, if you prefer a more mellow taste.

Klassischer Waffelteig

Classic waffle dough



0:30 h



8

ZUTATEN

- 3 Eier
- 420 ml Milch
- 50 g Zucker
- 125 g Butter, zerlassen
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Natron

Wanda-Programm
Classic

INGREDIENTS

- 3 eggs
- 420 ml milk
- 50 g sugar
- 125 g melted butter
- 200 g flour
- 1 tsp baking powder
- 1 dash of baking soda

Wanda programme
Classic

ZUBEREITUNG

Rechteck- statt Herzform, aber das Ergebnis bleibt dasselbe: Ultimative, fluffige Waffelliebe. Manchmal sind die einfachen Dinge doch eben die leckersten.

- 1 Eier, Milch, Zucker und Butter verrühren.
- 2 In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver und Natron vermischen und das Mehl nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben. Alles gut vermengen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

PREPARATION

They might be square, instead of heart-shaped, but you'll still fall in love with the results: the ultimate fluffy waffle delight. Sometimes, the simplest things in life are the sweetest.

1. Mix the eggs, milk, sugar, and butter.
2. In a second bowl, mix the flour, baking powder, and baking soda and gradually add the flour mixture to the liquid ingredients. Mix well until the dough is smooth and free of lumps.

Schokoladenwaffeln

Chocolate waffles



ZUTATEN

- 150 g gehackte Zartbitterschokolade
- 30 g Kakaopulver
- 2 Eier
- 90 g Butter
- 170 g Zucker
- 360 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz

Wanda-Programm
Chocolate

INGREDIENTS

- 150 g chopped dark chocolate
- 30 g cocoa powder
- 2 eggs
- 90 g butter
- 170 g sugar
- 360 ml milk
- 250 g flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp salt

Wanda programme
Chocolate

ZUBEREITUNG

Eine Waffel ohne Schokolade ist für dich eine verlorene Waffel? Dann mach dein Schokoholic-Herz mit Kakao und Zartbitterschokolade glücklich!

- 1 Die Milch mit der Butter und Schokolade in einen Topf geben und beides bei mittlerer Hitze erwärmen. Schokoladenmilch handwarm abkühlen lassen.
- 2 Eier zur Schokoladenmilch geben und beides gut vermischen.
- 3 Kakaopulver, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz vermengen und die Mischung nach und nach zu den flüssigen Zutaten geben.

PREPARATION

Are waffles not real waffles for you without chocolate? Well, then bake to your chocoholic heart's delight with cocoa and dark chocolate!

1. Put the milk, butter, and chocolate in a saucepan and heat the mixture at medium heat. Allow the chocolate mixture to cool slightly.
2. Add the eggs to the chocolate mixture and mix well.
3. Mix the cocoa powder, sugar, flour, baking powder and salt and gradually add the mixture to the liquid ingredients.

Amerikanische Buttermilch-Waffeln

American buttermilk waffles



ZUTATEN

- 105 ml Pflanzenöl
- 665 ml Buttermilch
- 3 Eier
- 1 ½ TL Vanillearoma
- 345 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- 1 ½ TL Natron
- ¾ TL Salz

Wanda-Programm
Buttermilk

INGREDIENTS

- 105 ml vegetable oil
- 665 ml buttermilk
- 3 eggs
- 1 ½ tsp vanilla extract
- 345 g flour
- 2 ½ tsp baking powder
- 1 ½ tsp baking soda
- ¾ tsp salt

Wanda programme
Buttermilk

ZUBEREITUNG

Die Südstaaten machen es vor: Diese extra knusprigen Exemplare passen zum süßen Frühstück genauso wie als Beilage zu herzhaften Gerichten.

- 1 Öl, Buttermilch, Eier und Vanille in einer Schüssel gut verrühren.
- 2 In einer zweiten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz gleichmäßig vermischen.
- 3 Die flüssigen zu den trockenen Zutaten geben und so lange unterrühren, bis gerade so ein glatter Teig entsteht.

PREPARATION

When it comes to waffles, we can learn a lot from the Southern states: These extra crispy treats are as perfect with a sweet breakfast as they are as a side dish during a savoury meal.

1. Combine oil, buttermilk, eggs, and vanilla extract in a bowl and mix well.
2. Evenly mix the flour, baking powder, baking soda, and salt in a second bowl.
3. Fold the liquid ingredients into the dry ingredients until a smooth dough forms.

Bananenwaffeln mit Erdnussbutter

Banana waffles with peanut butter



0:30 h



8

ZUTATEN

- 160 g Mehl
- 2 ⅓ EL Zucker
- 3 ⅓ TL Backpulver
- ¼ TL Salz
- 240 g feine Erdnussbutter
- 145 ml Rapsöl
- 3 Eier
- 320 ml Milch
- 2 ½ vollreife Bananen

Wanda-Programm

Belgian

INGREDIENTS

- 160 g flour
- 2 ⅓ tbsp sugar
- 3 ⅓ tsp baking powder
- ¼ tsp salt
- 240 g smooth peanut butter
- 145 ml rapeseed oil
- 3 eggs
- 320 ml milk
- 2 ½ fully ripe bananas

Wanda programme

Belgian

ZUBEREITUNG

Warum ist die Banane krumm? Eindeutig, damit sie sich in deinem Waffeleisen besonders gut an cremige Erdnussbutter kuscheln kann. Definitiv das süßeste Traumduo auf deiner Kaffeetafel.

- 1 Bananen mit der Gabel fein zerdrücken.
- 2 Alle trockenen Zutaten vermischen.
- 3 In einer separaten Schüssel Erdnussbutter und Öl verrühren. Eier und Milch nach und nach unterheben. Trockene Zutaten dazugeben und vermengen, bis gerade so ein glatter Teig entsteht. Bananenmus unterrühren.

PREPARATION

Ever wondered why there are no straight bananas? Because they love to cuddle up with creamy peanut butter in your waffle iron, of course. Without a doubt the sweetest dream duo on your coffee table.

1. Finely mash the bananas with a fork.
2. Mix all dry ingredients together.
3. Mix the peanut butter with the oil in a separate bowl. Gradually fold in the eggs and milk. Add the dry ingredients and stir until a smooth dough forms. Mix in the banana puree.

Belgische Kürbis-Waffeln mit Mascarpone

Belgian pumpkin waffles with mascarpone



 
0:55 h 8

ZUTATEN

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- $\frac{3}{4}$ TL Natron
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- $\frac{1}{2}$ TL Ingwer
- $\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss
- 4 Eier
- 5 EL Zucker
- 240 ml Milch
- 240 ml Buttermilch
- 60 ml Öl
- $\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis

Für das Topping

- 250 g Mascarpone
- 2 TL Zucker
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Puderzucker

Wanda-Programm

Buttermilch

ZUBEREITUNG

Versüßen dir nicht nur den Herbst: Luftig-knusprige Waffeln in hübschem Goldgelb mit cremiger Mascarpone-Haube.

- 1** Kürbis schälen und in Spalten schneiden. In einer Auflaufform mit etwas Wasser im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen.
- 2** Weichen Kürbis in einer Schüssel mit einem Stabmixer pürieren. Anschließend die Masse in ein Küchentuch einschlagen und Flüssigkeit auswringen.
- 3** In einer großen Schüssel Mehl, Natron, Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer und Muskatnuss vermischen.
- 4** Eier trennen. Eiweiß in einer Schüssel mit 3 EL Zucker steif schlagen. Eigelb mit Kürbispüree, Milch, Buttermilch, Öl, Vanilleextrakt und restlichem Zucker verrühren. Eier-Milch-Masse mit dem Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Eischnee unterheben.
- 5** Mascarpone mit Zucker und Zimt zu einer glatten Masse verrühren und auf Waffeln servieren.

Extra-Tipp: Eine ganz besondere Geschmacksnote bekommen deine Waffeln, wenn du den Zimt durch etwas gemahlener Tonkabohne ersetzt.



INGREDIENTS

For the waffles

- 300 g flour
- 2 tsp baking powder
- $\frac{3}{4}$ tsp baking soda
- $\frac{3}{4}$ tsp salt
- 1 $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon
- $\frac{1}{2}$ tsp ginger
- $\frac{1}{4}$ tsp nutmeg
- 4 eggs
- 5 tbsp sugar
- 240 ml milk
- 240 ml buttermilk
- 60 ml oil
- $\frac{1}{2}$ Hokkaido pumpkin
- 1 tsp vanilla extract

For the topping

- 250 g mascarpone
- 2 tsp sugar
- $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon
- Powdered sugar

Wanda programme
Buttermilk

PREPARATION

Sweeten your fall with this recipe: fluffy and crisp waffles with a pretty golden-yellow colour and creamy mascarpone topping.

1. Peel the pumpkin and cut into slices. Bake in a baking dish with a bit of water for 25-30 minutes at 175 °C.
2. Puree the softened pumpkin in a bowl with a hand-held mixer. Place the pumpkin puree in a kitchen towel and wring out the liquid.
3. Mix the flour with the baking soda, baking powder, salt, cinnamon, ginger, and nutmeg in a large bowl.
4. Separate the eggs. Beat the egg whites in a bowl with 3 tbsp of sugar until stiff. Mix the egg yolks with the pumpkin puree, milk, buttermilk, oil, vanilla extract, and the remaining sugar. Combine the egg-milk mixture with the flour mixture until a thick dough forms. Fold in the egg whites.
5. Stir the mascarpone, sugar, and cinnamon into a smooth cream and serve on top of the waffles.

Extra tip: Give your waffles a very special touch by replacing the cinnamon with a bit of ground tonka bean.

Käsekuchen-Waffeln mit Blaubeeren

Cheesecake waffles with blueberries



ZUTATEN

Für den Teig

- 600 g Frischkäse
- 5 Eier
- 1 ½ EL Zitronensaft
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 170 g Zucker
- 65 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 90 g Blaubeeren (frisch oder TK)

Für das Frosting

- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 300 g Puderzucker
- 200 g Frischkäse

Wanda-Programm

Chocolate

INGREDIENTS

For the dough

- 600 g cream cheese
- 5 eggs
- 1 ½ tbsp lemon juice
- 1 ½ tsp vanilla extract
- 170 g sugar
- 65 g flour
- 1 pinch of salt
- 90 g blueberries (fresh or frozen)

For the frosting

- 100 g butter at room temperature
- 300 g powdered sugar
- 200 g cream cheese

Wanda programme

Chocolate

ZUBEREITUNG

Waffeln oder Cheesecake? Wieso denn oder?! Mit Wanda backst du einfach beides und lässt dank cremigem Frischkäse-Frosting Pancakes zum Frühstück ganz schön alt aussehen.

- 1 Frischkäse und Eier cremig rühren. Zitronensaft und Vanilleextrakt unterrühren.
- 2 Zucker, Mehl und Salz unter die Frischkäsemasse rühren. Blaubeeren hinzugeben und unterheben.
- 3 Für das Frosting die Butter in einer Schüssel eine Minute lang cremig rühren. Puderzucker hinzugeben und weitere 2-3 Minuten aufschlagen. Frischkäse unterheben.

PREPARATION

Waffles or cheesecake? Why not both?! Wanda will help you conjure up a combination with creamy cheese-cake frosting that will have you never going back to plain pancakes for breakfast again.

1. Mix the cream cheese with the eggs until creamy. Fold in the lemon juice and vanilla extract.
2. Fold the sugar, flour, and salt into the cream cheese mixture. Fold in the blueberries.
3. For the frosting, mix the butter in a bowl for 1 minute until creamy. Add the powdered sugar and mix for another 2-3 minutes. Fold in the cream cheese.

Belgische Apfel-Zimt-Waffeln

Belgian apple-cinnamon waffles



ZUTATEN

Für den Teig

- 1 Grundrezept für Belgische Waffeln
- 1 großer Apfel
- 1 ½ TL Zimt
- 2 TL Honig

Für die Schokoladensauce

- 93 g Zartbitterschokolade
- 80 g Butter
- 80 ml Milch
- 80 ml Sahne
- 130 g Zucker
- 40 g Kakao

Wanda-Programm Belgian

INGREDIENTS

For the dough

- 1 basic recipe for Belgian waffles
- 1 large apple
- 1 ½ tsp cinnamon
- 2 tsp honey

For the chocolate sauce

- 93 g dark chocolate
- 80 g butter
- 80 ml milk
- 80 ml cream
- 130 g sugar
- 40 g cocoa

Wanda programme Belgian

ZUBEREITUNG

Untertreiben kannst du oft genug, aber nicht bei süßen Apfel-Zimt-Waffeln! Deshalb wandern die knusprigen Schätze noch mit dicker Schokosauce auf deinen Teller. Mehr ist schließlich mehr!

- 1 Waffelteig nach Rezept zubereiten.
- 2 Für die Sauce Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen. Sahne und Milch erwärmen. Zucker mit Kakao vermengen und in die warme Milchlösung geben. Nicht kochen.
- 3 Warme Kakao-Milch langsam unter die geschmolzene Schokoladen-Butter rühren.
- 4 Apfel in den aufgegangenen Hefeteig reiben. Zimt und Honig unterrühren.

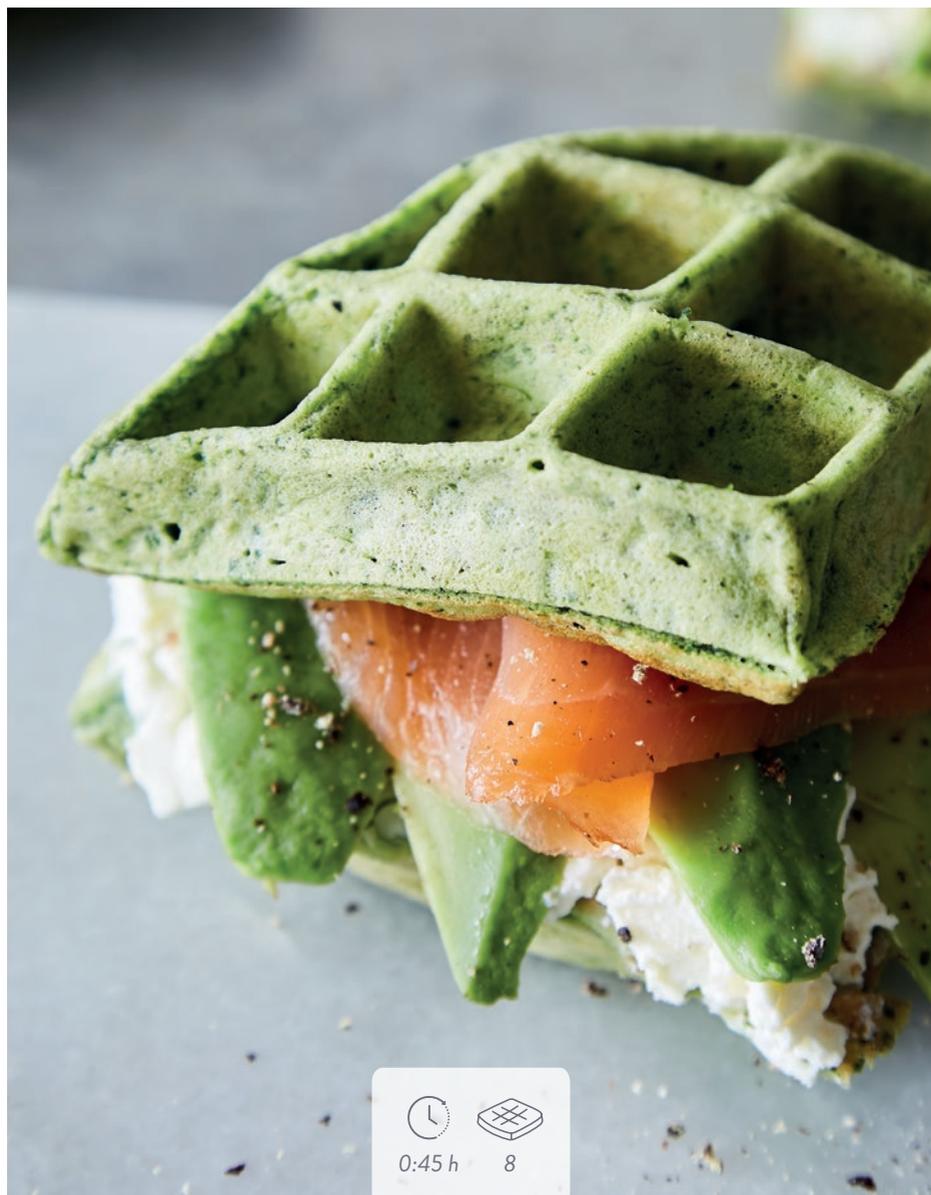
PREPARATION

Modesty might be a virtue, but there's no place for modesty when making sweet apple-cinnamon waffles! That's why these crispy delights are perfect with a generous helping of chocolate sauce. After all, more is more!

1. Prepare the waffle dough according to the recipe.
2. Melt chocolate and butter together for the sauce. Heat up the milk and cream. Mix the sugar with the cocoa and pour into the warm milk mixture. Don't bring the mixture to the boil.
3. Slowly fold the warm cocoa milk into the melted chocolate butter.
4. Grate the apple into the risen yeast dough. Fold in the cinnamon and honey.

Grüne Spinatwaffeln mit Lachs und Avocado

Green spinach waffles with salmon and avocado



ZUTATEN

Für den Teig

- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 350 ml Milch
- 100 g frischer Spinat
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz

Zum Belegen

- 1 Avocado
- 100 g Frischkäse
- 200 g Räucherlachs
- Salz, Pfeffer

Wanda-Programm

Custom

INGREDIENTS

For the dough

- 2 eggs
- 200 g flour
- 350 ml milk
- 100 g fresh spinach
- ½ tsp baking powder
- ½ tsp salt

For the topping

- 1 avocado
- 100 g cream cheese
- 200 g smoked salmon
- Salt, pepper

Wanda programme

Custom

ZUBEREITUNG

Ein farbenfroher Anstrich hat noch keiner Waffel geschadet! Dank frischem Spinat leuchten dir deine fröhlich grün entgegen und beweisen, dass dein Waffel-eisen herzhaft genauso gut kann wie süß.

- 1** Für die Waffeln alle Zutaten, außer Spinat und Butter, in einen Hochleistungsmixer geben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Spinat putzen und gleichmäßig untermischen.
- 2** Avocado schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Waffeln halbieren. 1 Stück mit Frischkäse bestreichen und mit Avocado und Lachs belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichen Waffelstücken bedecken.

PREPARATION

Waffles can use a dash of colour every now and then. The fresh spinach will give your waffles a cheerful green look, while also proving that Wanda can handle savoury treats as well as sweet ones.

- 1.** Add all the ingredients for the waffles except for the spinach and butter into a high capacity mixer and mix into a thick batter. Wash the spinach and mix it in evenly.
- 2.** Peel avocado, remove the pit, and cut into thin slices. Cut the finished waffles in half. Spread cream cheese over one half and top with avocado and salmon. Season with salt and pepper and cover with the remaining pieces of waffle.

Kartoffel-Käse-Waffeln

Potato-cheese waffles



ZUTATEN

Für den Teig

- 480 g Kartoffeln, gestampft
- 110 g Mehl
- 120 g geriebener Emmentaler
- 4 EL Butter
- 4 Eier
- 130 ml Milch
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 10 g Schnittlauch

Für den Dip

- 200 g Frischkäse
- 4 Cherrytomaten
- ½ Avocado
- 4 EL Wasser
- Salz, Pfeffer
- 20 g Schnittlauch

Wanda-Programm

Custom

ZUBEREITUNG

Es ist ein Kartoffelrösti...es ist eine Waffel... es ist...
wunderbar knusprig-käsiger Hochgenuss mit frischem Dip.

- 1** Für den Teig alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Mehr Milch hinzufügen, falls der Teig zu dickflüssig ist.
- 2** Für den Dip alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.



INGREDIENTS

For the dough

- 480 g potatoes, mashed
- 110 g flour
- 120 g grated Emmentaler
- 4 tbsp butter
- 4 eggs
- 130 ml milk
- 2 tsp salt
- 1 tsp pepper
- 10 g chives

For the dip

- 200 g cream cheese
- 4 cherry tomatoes
- ½ avocado
- 4 tbsp water
- Salt, pepper
- 20 g chives

Wanda programme

Custom

PREPARATION

It's a potato pancake... it's a waffle... it's a wonderfully crispy and cheesy treat with a fresh dip.

1. Stir all ingredients into a smooth dough in a large bowl, using a wooden spoon. Add more milk if the dough is too thick.
2. Add all ingredients for the dip into a tall container and puree with an immersion blender.

Artikelnr. Rezeptheft: 944170

